

# Weingut Steininger GmbH Muskateller Sekt Weingut Steininger



<b>Art.-Nr.:</b>	059434
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Kamptal
<b>Anbauregion:</b>	Niederösterreich
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	Muskateller
<b>Restzucker:</b>	7.40 g/l
<b>Säure:</b>	6.50 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>EAN:</b>	9120110355300

## Preise

**Flasche 22,50 €** brutto

Preis pro Liter: 30,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Helles Gelbgrün, Silberreflexe, anhaltendes feines Mousseux.
- Zart nach Limette und Maracuja, mit weißem Apfel und etwas Pfirsich unterlegt.
- Saftig, feine Fruchtsüße, Nuancen von Ananas und Blütenhonig, mineralisch im Abgang, salziger Nachhall.

## Speisenbegleitung

Tipp: Unschlagbar als Aperitif! Guter Speisebegleiter zu diversen Vorspeisen (Gemüse, Salat) und zur asiatischer Küche

Schonende Pressung, die Gärung erfolgt im temperatur- kontrolliertem Stahltank. Der Grundwein reift für einige Wochen im Stahltank. Nach der zweiten Gärung in der Flasche verbleibt der rohe Sekt für mindestens 9 Monate auf der Hefe.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

